

À LA CARTE

Gli Antipasti

Starters

Triglia di scoglio croccante

Scarola, mozzarella affumicata, essenza di pomodoro, olive e capperi

Crispy red mullet, escarole, smoked mozzarella, tomato essence, olives and capers

Mazzancolla nostrale

Fegato d'oca, miele di spiaggia, pastinaca e tuberi croccanti

Shrimp, foie gras, honey, parsnip and crunchy root vegetables

Cappesante

Crema di crescione, caviale, limone candito

Roasted scallops, cress cream, caviar and candied lemon

Sushi Toscano affumicato

Battuta del Masoni, pane fritto, tartufo di stagione Selezione Savini,

Pecorino e erbe amare

"Smoked Tuscan Sushi" Masoni selection beef tartare, fried bread,

Savini selection seasonal truffle, pecorino cheese and bitter greens

Lingua di vitello cotta 48 ore

Rapa rossa, cipolline in agrodolce e salsa verde

Veal tongue cooked for 48 hours, beetroot, sweet and sour onions and salsa verde

Uovo croccante

Crema di porri, spuma di parmigiano 36 mesi e tartufo di stagione

Crispy egg, leek cream, 36 month aged parmigiano cheese foam and seasonal truffle

À LA CARTE

I Primi Piatti

First Courses

Calamarata di Gragnano

Frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi

Gragnano calamarata, shellfish, squid and asparagus tips

Ravioli di farina di riso

Granchio, lumachine di mare, aglio nero, polvere d'alghe e pomodoro giallo

Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic, seaweed powder and yellow tomatoes

Spaghetti di grano duro

Acqua di cavolfiore, erba ostrica, agrumi e bottarga di tonno rosso selezione Armatore

Spaghetti, cauliflower water essence, oyster grass, citrus fruit and dry tuna roe

Tortelli fatti a mano

Cime di rapa, mozzarella di bufala e pomodoro datterino confit

Tortelli stuffed with turnip greens, buffalo mozzarella and cherry tomato confit

Agnolotti

Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino, tartufo di stagione selezione Savini e sedano croccante

Agnolotti stuffed with caramelised onion, oxtail, Savini selection seasonal truffle, celery and pecorino sauce

Riso Carnaroli

Zucca, crema di caprino erborinato, polvere di caffè e animelle di vitello

Carnaroli risotto, pumpkin, blue goat's cheese, coffee powder and Veal sweetbreads

À LA CARTE

I Secondi Piatti

Main Courses

Scorfano

Crema di bietole, farro della Garfagnana, salsa al cacciucco ed intingolo di molluschi e crostacei

Redfish, beets, Garfagnana barley, shellfish and shellfish sauce

Aragosta

Topinambur, Carciofi e salsa bernese affumicata

Roasted Spiny lobster, topinambur, artichokes and smoked bernaise sauce

Dentice

La sua salsa al Curry, Finocchi e pac-choi

Snapper, curried fish sauce, fennel and pak choi

Anatra laccata al tamarindo

I suoi fegatini, cipollotto caramellato, cicorino nostrale e salsa alle spezie

Lacquered duck with tamarind, served with duck liver, caramelized onions, local chicory and spiced sauce

Piccione cotto al carbone

Salsa alla Cacciatora, carote, cremoso di patate e cipolla rossa

Coal roasted pigeon, Cacciatora sauce, carrots, soft potatoes, sweet and sour red onion

Il Segreto del Masoni

Fagioli schiacciati, peperone rosso, catalogna e salsa al caffè

The "Segreto" local beef "Masoni selection", beans, red pepper, catalonia salad and coffee sauce

“Il Mare”

“The Sea”

Triglia di scoglio croccante, scarola, mozzarella affumicata,
essenza di pomodoro, olive e capperi

Crispy red mullet, escarole, smoked mozzarella, tomato essence, olives and capers

Cappesante, crema di crescione, caviale, limone candito
Roasted scallops, cress cream, caviar and candied lemon

Calamarata di Gragnano, frutti di mare, calamari, crostacei e punte d'asparagi
Gragnano Calamarata, shellfish, squids and asparagus tips.

Ravioli di farina di riso, Granchio, lumachine di mare, aglio nero,
polvere d'alghe e pomodoro giallo

*Rice flour ravioli stuffed with crab, whelks, black garlic, seaweed powder
and yellow tomatoes*

Dentice, la sua salsa al Curry, Finocchi e pac-choi 
Snapper, curried fish sauce, fennel and pak choi

Predessert

La Pera... bavarese, la sua composta, cannella,
sablè alla nocciola e gelato di ricotta di capra

*The Pear...Bavarian mousse, pear compote, cinnamon, sablè biscuit and
goat's cheese ice cream*

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table

“La Terra”

“The Earth”

Uovo croccante Crema di porri, spuma di parmigiano 36 mesi e tartufo di stagione
*Crispy egg, leek cream, 36 month aged parmigiano cheese foam
and seasonal truffle*

Sushi Toscano affumicato, battuta del Masoni, pane fritto, pecorino e erbe amare
*“Smoked Tuscan sushi” Masoni selection beef tartare, fried bread,
pecorino cheese and bitter greens*

Riso carnaroli zucca, crema di caprino erborinato, polvere di caffè e animelle di vitello
Carnaroli risotto, pumpkin, blue goat's cheese, coffee powder and Veal sweetbreads

Agnolotti Ripieni di cipolla fondente, coda di bue, salsa al pecorino,
tartufo di stagione Selezione Savini e sedano croccante
*Agnolotti stuffed with caramelized onion, oxtail, Savini selection seasonal truffle
celery and pecorino sauce*

Piccione cotto al carbone, salsa alla Cacciatora,
carote, cremoso di patate e cipolla rossa
*Coal roasted pigeon, cacciatora sauce, carrots, soft potatoes,
sweet and sour red onion*

I formaggi dello chef
Chef's selection of cheese

“Arachidi & Mango”, namelaka di arachidi, brownie al caramello e sorbetto al mango
“Peanuts & Mango”, peanuts namelaka, caramel brownie and mango sorbet

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo
We suggest this menu for the whole table



“Vegetarian”

Terrina di gazpacho, insalata di frutta e verdure

Gazpacho terrine, fruit and vegetable salad

Uovo croccante, crema di porri, spuma di parmigiano 36 mesi e tartufo estivo

*Crispy egg, leek cream, 36 month aged parmigiano cheese foam
and seasonal truffle*

Tortelli di cime di rapa, mozzarella di bufala e pomodoro datterino confit

Tortelli stuffed with turnip greens, buffalo mozzarella and cherry tomato confit

Spaghetti di grano duro, acqua di cavolfiore, erba ostrica e agrumi

Spaghetti, cauliflower water essence, oyster grass and citrus fruit

Carciofo, trucioli di pane fritto, pecorino e Tartufo di stagione

Artichokes, crunchy fried bread, pecorino cheese and seasonal truffle

I formaggi dello chef

Chef's selection of cheese

Vaniglia, ganache montata, sablè bretone, salsa zafferano e gel di limone

Vanilla, brèton biscuit, saffron sauce and lemon gelatine

Se ne consiglia la scelta per l'intero tavolo

We suggest this menu for the whole table



LA DEGUSTAZIONE

Menù degustazione “A modo mio...passato e presente”

“My way...past and present” tasting menu

10 Portate

10 Courses

Questo menù è un percorso di degustazione a mano libera “come un artista che disegna sulla sua tela” o “come un artigiano che crea la sua opera d'arte”; vi guiderò attraverso un “sentiero” di profumi, sapori e sensazioni visive in 10 portate.

This menu is a “hands-free” tasting path “as an artist who is drawing on his canvas” or “as an artist who is crafting his masterpiece”; I will guide you through a path of perfumes, flavors and visual sensations in 10 courses.

Ci prenderemo cura di eventuali necessita alimentare e intolleranze su vostra segnalazione; essendo un menù “a sorpresa” è disponibile un abbinamento cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza eno-gastronomica qui al “il Piccolo Principe” completa ed indimenticabile.

Please inform us of any dietary requirements and intolerances; this being a “surprise” menu, wine pairings are available in order to make your food and wine experience at “Il Piccolo Principe” complete and unforgettable in every way

Executive chef Giuseppe Mancino

Sous chef Alessio Bachini

La scelta di questo menu e da considerare per l'intero tavolo

We propose this menu only for the whole table



"The essential"

Questo menù è una proposta di piatti di mare o di terra che rappresenta un' introduzione alla cucina del nostro chef Giuseppe Mancino. Una passeggiata attraverso un "sentiero" di profumi, sapori e sensazioni visive in cinque portate:

Entrata
Antipasto
Primo piatto
Pré dessert
Dessert

This menu is a proposal of fish or meat courses that represent an introduction to the cuisine of our chef Giuseppe Mancino. A walk through a "path" of perfumes, flavors and visual sensations in five courses:

*Mise en bouche
Antipasto
First course
Pré dessert
Dessert*

Ci prenderemo cura di eventuali necessita alimentare e intolleranze su vostra segnalazione; essendo un menù "a sorpresa" è disponibile un abbinamento cibo-vino al fine di rendere la vostra esperienza eno-gastronomica qui al "il Piccolo Principe" completa ed indimenticabile.

Please inform us of any dietary requirements and intolerances; this being a "surprise" menu, wine pairings are available in order to make your food and wine experience at "Il Piccolo Principe" complete and unforgettable in every way.

La scelta di questo menu e da considerare per l'intero tavolo

We propose this menu only for the whole table

